

BRASSERIE
CHARLIE

Service Continu

Jésus - 9€

Un saucisson artisanal de chez artisanal qu'on a mis du temps à dénicher, préparé par Pierre au coeur des Aldudes.

Copeaux de Comté AOP - 7€

Vieux comté de la maison Lavigny, 18 mois d'affinage.

Saucisson à la truffe de la Maison Millas - 10€

À la truffe d'été, séché à l'air libre sur les Monts de Lacaune dans les hauteurs du Tarn.

Sardines à l'huile d'olive Bio - 13€

Sardines de la conserverie familiale Ferrigno préparées à la main à Port-Saint-Louis-du-Rhône, beurre d'algues.

Escargots en persillade - 13€

Escargots d'Auvergne, élevés par Michaël Vial au pied de la montagne Bourbonnaise. Servis par 6.

N°4 Normandie pleine mer de Jean-Paul Guernier

8€ les 3 / 15€ les 6 / 21€ les 9

Terrine - 8€

Terrine de cochon à l'ancienne, macérée au cognac.

Tarama maison - 10€

Tarama maison aux oeufs de cabillaud fumés, servi avec pain grillé.

Frites maison - 4€

Coupes glacées - 10€

Dame blanche / Café liégeois / Chocolat liégeois

Paris-Brest - 9€

Le grand classique de la maison, mousseline et coulant praliné.

Fondant au chocolat - 10€

Au chocolat et au caramel beurre salé. Extra extra fondant comme un fondant Baulois. Accompagné d'une glace maison à la vanille.



Viandes d'origine française. Eau filtrée en carafe, plate ou pétillante à la demande. Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.

Et si vous avez des confessions à nous faire, adressez-vous à Louis.

Nous n'avons pas de menu enfant spécifique mais nous nous adaptons aux plus petits, demandez-nous !

@lanouvellegarde
lanouvellegarde.com

BRASSERIE
CHARLIE

All Day Long

Jésus - 9€

Dried artisanal sausage, prepared by Pierre in the heart of the Aldudes.

Comté PDO - 7€

Unpasteurized french cheese made from cows milk. Aged 18 months of ripening.

Truffled saucisson from Maison Millas - 10€

Flavored with summer truffles. Air-dried on the Monts de Lacaune in the heights of the Tarn.

Sardines à l'huile d'olive Bio - 13€

Prepared by hand by the Ferrigno family cannery in Port-Saint-Louis-du-Rhône, served with seaweed butter.

Auvergne snails - 13€

Raised by Michaël Vial at the foot of the Bourbonnaise mountain, snail butter. Served by 6.

N°4 Normandie pleine mer from Jean-Paul Guernier

8€ x3 / 15€ x6 / 21€ x9

Terrine - 8€

Pork terrine, made from scratch each morning in the most traditional way.

Homemade tarama - 10€

Smoked cod tarama, served with toast.

Home-made fries - 4€

Sundaes - 10€

Dame blanche / Café liégeois / Chocolat liégeois

Paris-Brest - 9€

The great classic of the house ! Mousseline, praline and roasted hazelnuts.

Charlie chocolate fondant - 10€

With chocolate and salted butter caramel. Extra extra fudgy like a Baulois fondant. Served with homemade vanilla ice cream.



Meat from France. Filtered water in carafe, still or sparkling on request. Taxes and service included, net prices in VAT euros. Chèques are not accepted. Do not hesitate ask for the list of allergens.

And if you have any confessions to make, speak to Louis.

We don't have a specific children's menu, but we do adapt to the little ones - just ask !

@lanouvellegarde
lanouvellegarde.com